
Zupa gdańska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4026 razy.

1 i 1/2 l wody,

30 dag mięsa z kury,

30 dag włoszczyzny bez kapusty,

1 szklanka mleka,

5 dag makaronu,

5 dag groszku konserwowego,

5 dag fasolki konserwowej,

zielenina,

sól, pieprz,

liść laurowy,

ziele angielskie

Mięso z kury umyć , zalać wodą, posolić i ugotować . Warzywa obrać , opłukać , pokrajać w paseczki, dodać do kury pod koniec gotowania razem z przyprawami. Miękkie mięso wyjąć oddzielić od kości, pokrajać w paseczki. Wywar połączyć z makaronem, groszkiem, mlekiem, fasolką, mięsem, dogotować , wymieszać z posiekaną zieleniną, doprawić do smaku.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>